

江戸の菓子

江東区深川江戸資料館

菓子というともまず思い浮かぶのは、和菓子なら羊羹や饅頭、洋菓子ならカステラ等だと思います。今日の菓子類が現在の姿で完成したのは江戸時代中期で、江戸の町にも沢山の店がありました。今回はこの江戸の菓子について紹介します。

1 江戸時代の菓子の歴史

菓子はご存じのように、常食以外に好みによって食べる食品をいい、江戸以前は木の実（果実）を意味する語で、これを「菓子」と書き甘味のある自然物が現在の菓子の役割を果たしていました。以来、唐菓子・点心（食事と食事の間の小食）の菓子・室町末期伝来の南蛮菓子などと発展していき、また茶道の普及も菓子の進歩を助けました。

江戸時代の元禄頃（1688～1704）までに日本の菓子はめざましい発展を遂げるに至り、菓子の種類も約180種にのぼり、こうした菓子の多様化は江戸以前には見られませんでした。

しかし、砂糖（特に白砂糖）は高価なもので、庶民に普及するのは、8代將軍徳川吉宗が砂糖栽培を奨励し、四国讃岐で国産の砂糖生産に成功してからのことでしたが、白砂糖は精製に手間がかかり上等の菓子に使われ、一般庶民は精製度の低い黒砂糖を使った雑菓子（駄菓子）が普及しました。

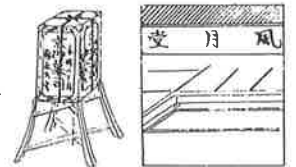
またこの頃になると、木の実や果物は菓子と区別して木菓子、水菓子などと呼ばれるようになります。

この他、団子・汁粉・飴などを売り歩く菓子売りも多くおり、菓子は江戸庶民の生活に欠かせないものとなりました。

2 菓子屋の官位

江戸時代の菓子屋には、大掾とか何軒、何堂と

いった屋号を付けた店がありました。現在でもこれらは残っていますが、特許を必要とするものではありませんでした。し



蒸籠の模型看板『守貞漫稿』

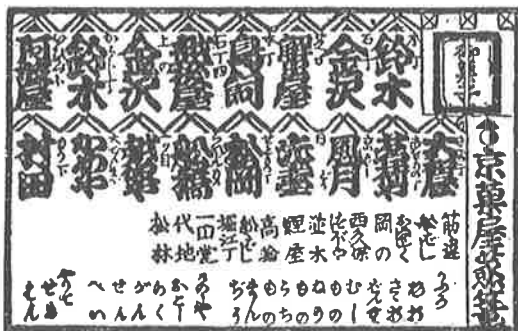
かし、江戸時代では、京都の中御門家の特許が必要だったのです。中御門家は、菓子屋に大掾・軒・堂の称号を与える特権を幕府から認められていました。ちなみに大掾は、正七位下に相当するので、大掾を名乗った菓子は正七位の官吏となるわけです。

ところで、菓子屋の製菓技術が秀れているので中御門家に認めてもらい、大掾の官位を得るといふわけにはいかず、逆に中御門家が菓子屋に空官を押売りしていました。同家より江戸へ来た出張員は称号のない店を捜し出し、主人の出頭をうながす。来れば大掾の官名を受けようすすめる。国名によって値はまちまちで、大和や山城などは金七兩二分、藤原某だと金十兩、堂の字だと金三兩となります。商談が成立すると書付けを本人に渡します。このように金で買った官名なので、あの菓子屋は十兩出したな、渋って三兩しか出さなかったなということが一目でわかってしまい、製菓技術とは無縁のものだったのです。

3 江戸の菓子店

『守貞漫稿』（嘉禄6年刊）は、江戸の菓子店の特徴を「江戸の菓子店は必ず招牌を路上に出すが京坂は無い。招牌は菓子蒸籠の形で、周りは青漆、中は朱である。文字は黒漆にて書いてある。飾積物に用いる蒸籠は、この台を除いたものと同形で大きいものであるが招牌は小形である。又暖簾も他店と同形を専らとする。以前は某大掾藤原某等受領を名乗る店が多かったが、近年開店の店

は何堂・何亭・何園など風流の号を使い、暖簾に帆用の広木綿を白のままに粉引きとし、何堂などと墨書きする店が多かった」と述べています。さらに「江戸はどここの菓子屋でも饅頭を作っているが、大坂は虎屋のみである。また、京坂は饅頭を竹皮で包み、菓子を折詰にするのは稀であるが、江戸は紙袋に納め、菓子の折詰も多い」と書かれています。



流行菓子店番付 (『歳盛記』) より

京菓子の羊羹が江戸へ入ってきたのは寛政頃(1789~1801)で、白砂糖製ゆえの美味と珍しさで評判となりましたが、江戸っ子の好みには合わず、あまり流行りませんでした。

4 江戸庶民の名物菓子

江戸庶民の食した代表的な名物菓子は、餅花・栗餅・助惣焼・米饅頭・幾世餅・最中の月・景勝団子・大和団子・ふのやきなどが好まれました。これらの菓子は、名所で生まれた名物菓子と上菓子(白砂糖使用)が好評を得て、後に屋台などで売られたものでした。

5 深川周辺の菓子屋

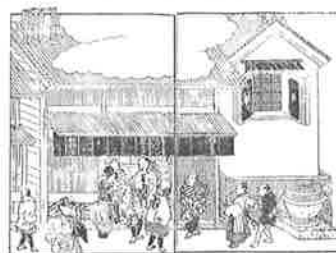
『江戸買物独案内』(文政7年刊)によると、江戸で菓子屋を営む店は122店あり、うち深川・本所では下記の9店がありました。

- | | | |
|---------|-----------|-----------|
| 御菓子所 | 船橋屋織江 | (深川佐賀町) |
| 京御菓子司 | 越後屋播磨 | (深川仲町) |
| 名物厚板御煎餅 | 山口屋平木藤原重興 | (深川霊岸寺門前) |
| 石原おこし | 美濃屋善兵衛 | (本所石原町) |
| 御菓子製司 | 越後屋若狭掾 | (本所一之橋角) |
| 京御菓子所 | 亀屋大和掾 | (本所緑町一丁目) |
| 御菓子所 | 茗荷屋和泉 | (本所緑町三丁目) |

御菓子所 金沢屋和泉掾 (本所一ツ目中通松阪町)
御菓子所 井筒屋新兵衛 (本所二ノ橋通松井町二丁目)
また、深川周辺では「向島長命寺の桜餅」や「永代団子」などが有名で、「かりんとう」は深川名物でした。

6 船橋屋織江

深川佐賀町にあった御菓子所船橋屋織江は、文化年間(1804~18)頃に創業されたようで、『江戸名物詩』(天保7年刊)ではすでに練羊羹が紹介されており、高い評価を得ていました。この時すでに深川は元より江戸でもたいへんな名物になっていたようです。天保11年(1840)船橋屋主人は、菓子作りの手引書『菓子話船橋』を刊行します。これは同業者向けではなく、素人で菓子好きな人が対象だったようで、作業手順やコツなどがわかりやすく書かれています。

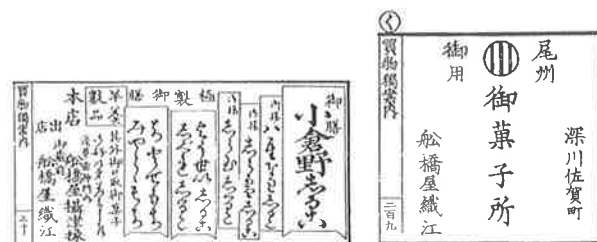


船橋屋『即席手製集』より



『宝船』より

当時船橋屋の練羊羹は、1日に800~1,000棹(『菓子話船橋』)の商いがあったと伝えています。一棹の大きさは、長さが18cm、厚さと幅が約3cmで船橋屋の創製でしたが、この形は江戸の同業者の間にも理想なものとなされ、江戸の製造業者はこの形を採用しました。その理由としては形態的にも値段においても手頃であったのでしょう。



船橋屋『江戸買物独案内』より

なお、明治維新後も『商人名家東京買物独案内』(明治23年刊)に掲載されており、営業を続けていましたが、太平洋戦争での砂糖統制や戦災などもあって閉店してしまいました。